

TOUR DE MAIN – GARNITURE PASSION ANCEL



Découvrez la nouvelle Garniture Passion ancel !

A utiliser à chaud ou à froid, la nouvelle Garniture Passion sera idéale pour la réalisation de vos tartes, tartelettes, viennoiseries, cakes, etc...
Découvrez en vidéo le tour de main !

PRODUITS ASSOCIÉS



Garniture passion

Garniture prête à l'emploi

Seau de 3 kg
DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Utilisation à froid :
Garniture de tartes.

Fourrage de pâtisseries (directement ou mélangée à 50% de crème chantilly, de crème pâtissière ou de mousseline ancel).

Utilisation à chaud :
Garniture de tartes.

Fourrage de viennoiseries, de cakes (directement ou mélangée à 50% de crème pâtissière ancel).
Supporte la congélation.

Mise en oeuvre

Garniture prête à l'emploi.

Dosage indicatif :

Pour 1 tartelette de 8 cm de Ø : 50 g de garniture.

Avantages

Prêt à l'emploi

S'utilise en cuisson ou à froid

Texture ferme et onctueuse, facile à travailler.

Fini brillant.

Supporte la congélation.